FOOD SAFETY



INFORME DE ENSAYO

Fecha de emisión: 1-Feb-2022

PURISSIMA,S.A
Direccion: Calle 15

Atención: Orys Almanza

No de Orden: 11623
Id de Lab: 11623-1

Identificación de la Muestra: Muestra de Agua: PG - Garrafón; 27-01-22.
Fecha y Hora de Recepción: 27/01/22 10:06
Muestreado por: PURISSIMA,S.A
Fecha y Hora de Toma de muestra: 27/01/22
Matriz de la muestra: Agua
Cotización: 4409

Temperatura de ingreso al laboratorio FS: 28.75°C

Muestreo llevado acabo por personal idóneo según procedimiento de Muestreo PR.LAB.03 de Food Safety,S.A.

LMP de acuerdo a: DGNTI-COPANIT 23-395-99/ Agua embotellada

Parámetro	Resultado	Unidades	Método Analítico	Fecha de Análisis	AA	NORMA	OBSER
MICROBIOLOGIA							
Coliformes totales en aguas	<1	UFC/100 ml	Norma de Calidad de Agua ISO 9308-1	27/01/22	1	<1 UFC/100ml	DENTRO
Escherichia coli en aguas	<1	UFC/100 ml	Norma de Calidad de Agua ISO 9308-1	27/01/22	1	<1 UFC/100ml	DENTRO
Heterótrofos	<1	UFC/ml	Standards Methods for the Examination of Water and Wastewater 22nd Edition, part 9215 D	27/01/22	1	<100 UFC/ ml	DENTRO
Pseudomonas spp en aguas	<1	UFC/100 mL	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 22nd Edition, Part 9213 E	27/01/22	2	<1 UFC/100	DENTRO

Observaciones de muestreo

Observaciones analiticas

Food Safety, Laboratorio Certificado por el Ministerio de Salud, para realizar pruebas de: Análisis Físico Químicos y Microbiológicos de Alimentos y de Agua.
Acreditados bajo Resolución No. 01 del 06.03.2017 Consejo Nacional de Acreditación (CNA LE-052) Dirección: Urbanización Altos del Romeral, Chanis, Calle Cádiz, No. 650. (Entrada del Colegio Brader) Tel 392-6258/6240.
info@foodsafetypanama.com www.foodsafetypanama.com

Este documento es propiedad de Food Safety, S.A. y su utilización o tenencia por terceras personas está estrictamente prohibida sin autorización escrita por parte del Director de Laboratorio.

CamScanner

Siglas	
LSP	Límite superior permisible.
LIP	Límite inferior permisible.
ND	No Detectable
NSD	No se determinó
MNPC	Muy numeroso para contar

Acreditaciones, Aprobaciones y/o Autorizaciones	
AA	
1	Metodología acreditada por el Consejo Nacional de Acreditación (CNA).
2	Metodología válida para la realización de este tipo de ensayo.

Food Safety, Laboratorio Certificado por el Ministerio de Salud, para realizar pruebas de: Análisis Físico Químicos y Microbiológicos de Alimentos y de Agua.
Acreditados bajo Resolución No. 01 del 06.03.2017 Consejo Nacional de Acreditación (CNA LE-052).Dirección: Urbanización Altos del Romeral,
Chanis, Calle Cádiz, No. 650. (Entrada del Colegio Brader) Tel 392-6258/6240.
info@foodsafetypanama.com www.foodsafetypanama.com

Este documento es propiedad de Food Safety, S.A. y su utilización o tenencia por terceras personas está estrictamente prohibida sin autorización escrita por parte del Director de Laboratorio.

CamScanner

Material Utilizado:

Descripción	Marca	Lote
PCA (plate count agar)	Alpha Biosciencies	170425032204
Agua destilada	Cochan	15032021
Agua destilada	Cochan	17062021
Botella PCA Agua		PCA1312-02.115-2.1
Botella Chromocult- Agua		CHR1312-06.115-2.1
Dispositivo filtración de agua 47mm y 0.45 µm	Pall Corporation	FG9560
Envases estériles		4905
Botella Cetrimide Agua		CET1101-02.118-1.1

Equipos Utilizados:

Descripción	Marca	Modelo	No. Serie
Termómetro Infrarojo EFS-LAB-109	TEL-TRU	QTFI40L	E3032000863
incubadora #8 EFS-LAB-156	VWR International	3074	105300-1176
Cabina de Seguridad EFS-LAB-228	Thermo forma	1284	100128-2336
Manifold 6 Piezas EFS-LAB-246	MERCK	EZ-FIT	E2FITBASE6
Bomba de vacío EFS-LAB- 247	MERCK	EZ-Stream	7809

Food Safety, Laboratorio Certificado por el Ministerio de Salud, para realizar pruebas de: Análisis Físico Químicos y Microbiológicos de Alimentos y de Agua. Acreditados bajo Resolución No. 01 del 06.03.2017 Consejo Nacional de Acreditación (CNA LE-052).Dirección: Urbanización Altos del Romeral, Chanis, Calle Cádiz, No. 650. (Entrada del Colegio Brader) Tel 392-6258/6240.
info@foodsafetypanama.com www.foodsafetypanama.com

Este documento es propiedad de Food Safety, S.A. y su utilización o tenencia por terceras personas está estrictamente prohibida sin autorización escrita por parte del Director de Laboratorio.

CamScanner

Fecha de emisión: 1-Feb-2022

No de Orden: 11623
Id de Lab: 11623-1

Realizado por:

Rosa M. Zambrano F.

Analista de Laboratorio

Licda. Rosa M. Zambrano F.
TECN. QUÍMICA INDUSTRIAL
Idoneidad N° 0903

Autorizado por:

Jennifer Martínez

Director Técnico de Laboratorio

Ciencias Biológicas
Lcda. Jennifer Y. Martínez
C.T. Idoneidad N° 0857

FIN DEL INFORME

- Este informe se refiere únicamente a las muestras recibidas en el Laboratorio Food Safety, S.A., o las muestras específicas entregadas por los clientes en las instalaciones del Laboratorio Food Safety, S.A., únicamente. (No se incluyen/consideran producciones totales, ni lotes absolutos de producción dentro de los resultados, solamente corresponden a la porción o muestra objeto del análisis)
- El laboratorio Food Safety, S.A. no se responsabiliza por los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de este informe.
- El informe no es válido sin las firmas, sello seco y logo de Food Safety, S.A.
- Este informe no puede ser copiado de forma parcial o total, sin la autorización escrita del Laboratorio Food Safety, S.A.
- Todas las muestras son analizadas en las instalaciones físicas del Laboratorio Food Safety,S.A. Urbanización Altos del Romeral, Calle Cadiz, Local N°650 (Salida del Colegio Brader)

Food Safety, Laboratorio Certificado por el Ministerio de Salud, para realizar pruebas de: Análisis Físico Químicos y Microbiológicos de Alimentos y de Agua. Acreditados bajo Resolución No. 01 del 06.03.2017 Consejo Nacional de Acreditación (CNA LE-052).Dirección: Urbanización Altos del Romeral, Chanis, Calle Cádiz, No. 650. (Entrada del Colegio Brader) Tel 392-6258/6240. info@foodsafetypanama.com www.foodsafetypanama.com

Este documento es propiedad de Food Safety, S.A. y su utilización o tenencia por terceras personas está estrictamente prohibida sin autorización escrita por parte del Director de Laboratorio.

CamScanner